

Vorspeisen:

Carpaccio von Biopflaumen auf Rucola lauwarmen Ziegenkäse unter Speckcrumble
12,00 €

Dreierlei Tapas mit hausgemachtem Kartoffelbrot
13,50 €

Suppen:

Bayrische Festtagssuppe mit Schnittlauch
7,20 €

Kräutercremesuppe mit Garnelentäschchen
8,70 €

Hauptspeisen:

Regional:

Bayrisches Krustenbraten vom regionalen Schwein an Weißbierjus
mit Kartoffelsalat, Semmelknödel und kleinem Krautsalat
16,90 €

Bayrischer Tafelspitz vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Meerrettichsauce
mit Rahmgemüse und Schnittlauchkartoffeln
20,00 €

Bayrischer Jungbullbraten vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Naturjus mit
Apfel-Blaukraut und Brez'nknödel
19,80 €

Gebratene Leber vom Tierwohlfhof Angstl-Nitsche an Balsamico-Zwiebeljus mit
gebratenem Gemüse und Kartoffelpüree
20,50 €

Südtiroler Cordon bleu vom regionalen Schwein
(Bergkäse, Schinken und Kräuterpesto) mit Kartoffel-Gurkensalat
20,80 €

Vegetarisch:

Hausgemachte Ravioli von Bergkäse und Ricotta
an Salbeibutter mit gebratenem Gemüse
20,80 €

Fisch:

Fisch aus Meer & See an Gartenkräuterpesto, Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln
27,- €

Gebratenes Saiblingsfilet an Proseccosauce mit sautierten Pfifferlingen,
Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln
26,- €

Schmankerl:

Allgäuer Pfandl (Bayrisches Schweinefilet, Rinderhüftsteak)
an Champignonrahmsauce mit Sommergemüse und hausgemachten Käsespätzle
24,50 €

Duo vom Reh (geschmorte Keule und offene Rehravioli) an Preiselbeerjus
mit Sommergemüse und Mohn-Spätzle
26,- €

Duo vom Jungbullen (Hüftsteak Dry Aged, Knuspercanneloni) an Madeirajus,
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
26,50 €

Salate:

Sommerbowl mit frischen regionalen Blattsalaten, mariniertem Gemüse,
Oliven und Fetakäse dazu Kartoffelbrot
13,50 €

Kleiner Salat mit Sonnenblumenkörnern
und frischen Gartenkräutern
6,00 €

Bunte Salate aus der Region mit Putenstreifen, Kräutern
und hausgemachtem Kartoffelbrot
14,- €

Dessert:

Hausgemachte Apfelkücherl mit gebrannte Mandelcremeeis
9,50 €

Dessertvariation
10,50 €